

CHAMPAGNE

DAL TERROIR AL VINO



VIGNERONS ET MAISONS



Champagne, dal terroir al vino

Crediti fotografici: Fotografie collezione CIVC : Copertina : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press - Pagine 4 e 5 : Michel Guillard, cartina Empreinte Studio - Pagine 6 e 7 : Fulvio Roiter, Philippe Maille, Michel Guillard, Olivier Frimat, Visuel Impact - Pagine 8 e 9 : CIVC, Yvon Monet - Pagine 10 e 11 : Michel Guillard, Alain Cornu - Pagine 12 e 13 : CIVC, Frédéric Hadengue - Pagine 14 e 15 : CIVC, Michel Guillard, John Hodder - Pagine 16 e 17 : John Hodder, Jean-Philippe Kahn, illustrazione INAO - Pagine 18 e 19 : CIVC, John Hodder, Alain Cornu - Pagine 20 e 21 : John Hodder, Fulvio Roiter - Pagine 22 e 23 : John Hodder, Alain Cornu, illustrazione CIVC - Pagine 24 e 25 : Alain Cornu - Rohrscheid - Pagine 26 e 27 : Alain Cornu, Gérard Rondeau - Pagine 28 e 29 : Hervé Chevron, Alain Cornu, Patrick Guérin - Pagine 30 e 31 : Alain Cornu, Michel Guillard, Rohrscheid - Pagine 32 e 33 : Alain Cornu, Philippe Maille, Piper Heidsieck - Pagine 34 e 35 : Alain Cornu, Huyghens-Danrigal, Kumasegawa - Pagine 36 e 37 : Visuel Impact, Eric Cuvillier/Jacques de Marcillac - Création graphique, mise en page et impression : EMPREINTE Studio à Epernay - Imprimé en France en juillet 2010 pour le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Tous droits réservés © CIVC.



CHAMPAGNE

DAL TERROIR AL VINO

SOMMARIO

- 4-5** · POSIZIONE GEOGRAFICA
- 6-7** · CLIMA
- 8-9** · TERRENO E SOTTOSUOLO
- 10-11** · VITIGNI
 - 12** · SELEZIONE MASSALE E SELEZIONE CLONALE
 - 13** · IMPIANTO
- 14-15** · VITICOLTURA SOSTENIBILE
- 16-17** · POTATURA
- 18-19** · LAVORAZIONI IN VERDE
- 20-21** · VENDEMMIA
- 22-23** · PRESSATURA
 - 24** · SFECCIATURA
 - 25** · FERMENTAZIONE ALCOLICA
 - 26** · FERMENTAZIONE MALOLATTICA - CHIARIFICA
 - 27** · ASSEMBLAGE
- 28-29** · TIRAGE E PRISE DE MOUSSE
- 30-31** · AFFINAMENTO SUI LIEVITI
 - 32** · REMUAGE
 - 33** · DÉGORGEMENT
 - 34** · DOSAGE
 - 35** · BOUCHAGE - POIGNETTAGE - MIRAGE
- 36-37** · HABILLAGE

- 38-39** · GLOSSARIO

POSIZIONE GEOGRAFICA

Delimitata da una legge del 1927, l'area di produzione a denominazione Champagne (AOC) si estende per poco più di 34.000 ettari sul territorio francese, a circa 150 chilometri da Parigi, e comprende 319 cru (ossia comuni) in cinque dipartimenti: la Marne (67%), l'Aube (23%), l'Aisne (9%), la Haute-Marne e la Seine-et-Marne.

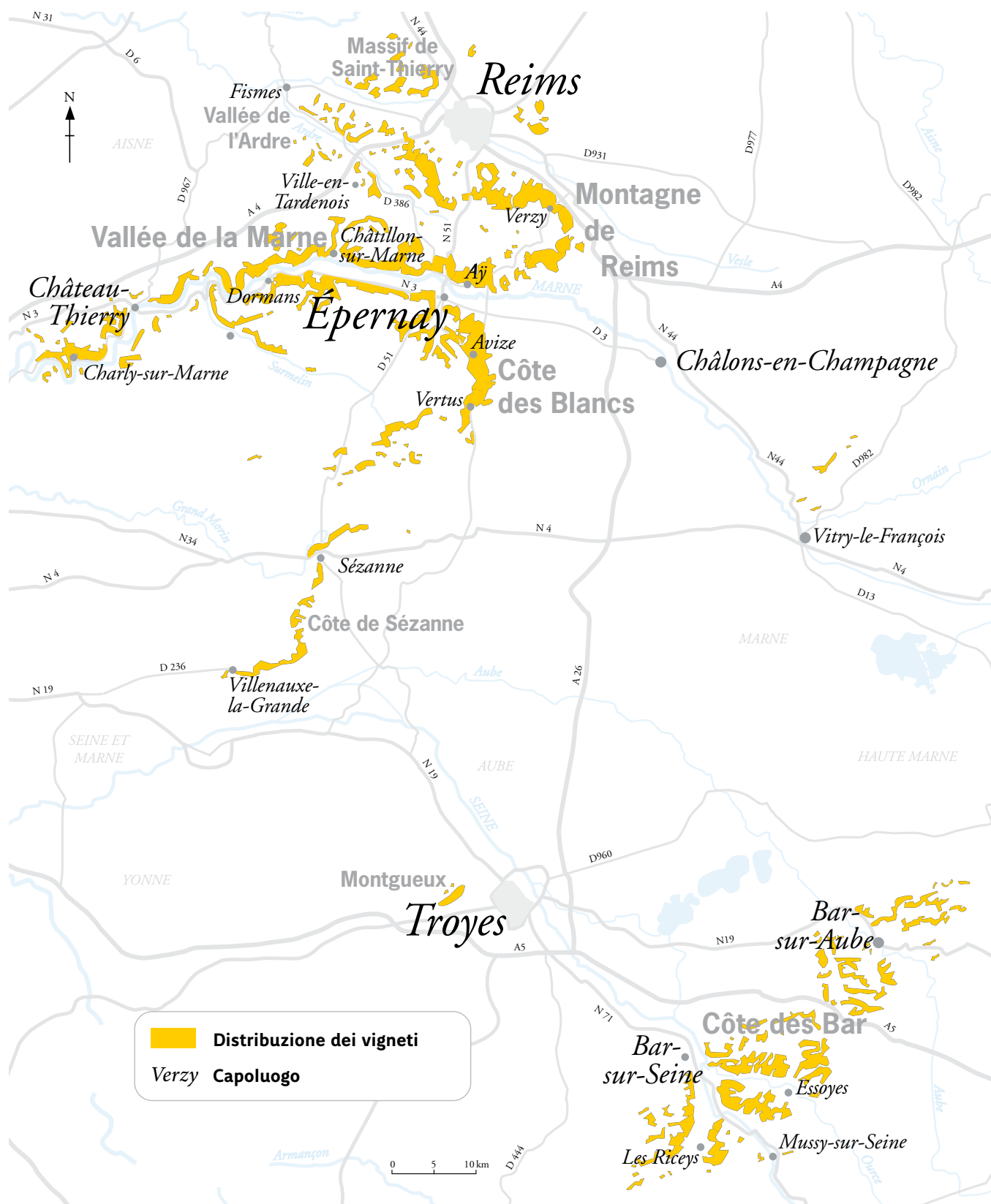
La superficie vitata è ripartita in 4 principali grandi regioni - la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs e la Côte des Bar - su cui si contano poco meno di 281.000 particelle della consistenza media di 12 are.

Sono 17 i villaggi che godono storicamente della denominazione *grand cru* e 44 quelli classificati come *premier cru*.

Le tre componenti principali del terroir della Champagne - clima, terreno (compresi gli strati profondi) e orografia - si combinano tra loro in modo assai particolare per dar vita a un mosaico di *micro-terroir* dalle caratteristiche uniche, dal quale l'esperienza di 15.000 vignaioli sa trarre solo il meglio.



LA CHAMPAGNE VITICOLA



I vigneti della Champagne sono posizionati tra i 90 e i 300 metri di altitudine, su versanti esposti per lo più a sud, sud-est ed est, con pendenze medie del 12%, ma con punte fino al 60% di pendenza.

Il territorio, caratterizzato da ripidi declivi e solcato da valli, consente un buon soleggiamento delle viti e favorisce il drenaggio dell'acqua in eccesso.



Villedommange in inverno

La zona di produzione dello Champagne è situata al limite settentrionale della coltivazione della vite (Reims si trova a 49,5° di latitudine nord, Bar-sur-Seine a 48°) e beneficia quindi di un duplice influsso climatico.

Il clima continentale è causa di gelate invernali talvolta devastanti, ma anche dell'utile soleggiamento in estate.

Il clima oceanico, con temperature costantemente basse e sbalzi termici contenuti tra stagione e stagione, apporta acqua in quantità regolare, con variazioni termiche annue poco marcate.



Dintorni di Boursault in primavera



Estate fra Cramant e Chouilly



La temperatura media annua è di 11°C, mentre l'irraggiamento solare è di 1.680 ore in media l'anno, ma può raggiungere le 2.100 ore o più in particolari annate (come il 1976 o il 2003).

Questi due influssi garantiscono una piovosità costante e moderata, che fornisce un apporto idrico pressoché ideale ed essenziale alla qualità delle uve. Il volume medio delle precipitazioni è prossimo ai 700 mm l'anno, ma oscilla tra 600 e 900 mm a seconda delle zone.

Durante l'intero corso dell'anno, i vigneti sono esposti alle variazioni climatiche: temono il gelo invernale (in media 1,1 giorni a temperature inferiori a -10°C, ma con picchi locali fino a 3 giorni), che può distruggere i ceppi, e anche le gelate primaverili, che spesso compromettono i germogli (nel 2003, è andato perduto il 48% del raccolto potenziale). A giugno, pioggia e freddo, non infrequenti, possono incidere sulla fioritura e, più tardi, sull'allegagione, provocando fenomeni di colatura o cascola (caduta dei fiori o degli acini) e acinellatura (mancato sviluppo degli acini). L'estate porta regolarmente violenti temporali che causano dilavamento nei vigneti e si accompagnano talora a grandinate assai pericolose per pianta e grappoli (nel 2000, ben 31 episodi di grandine hanno distrutto l'equivalente di 3.000 ettari di raccolto).



Autunno a Hautvillers

TERRENO E SOTTOSUOLO

Terreno calcareo

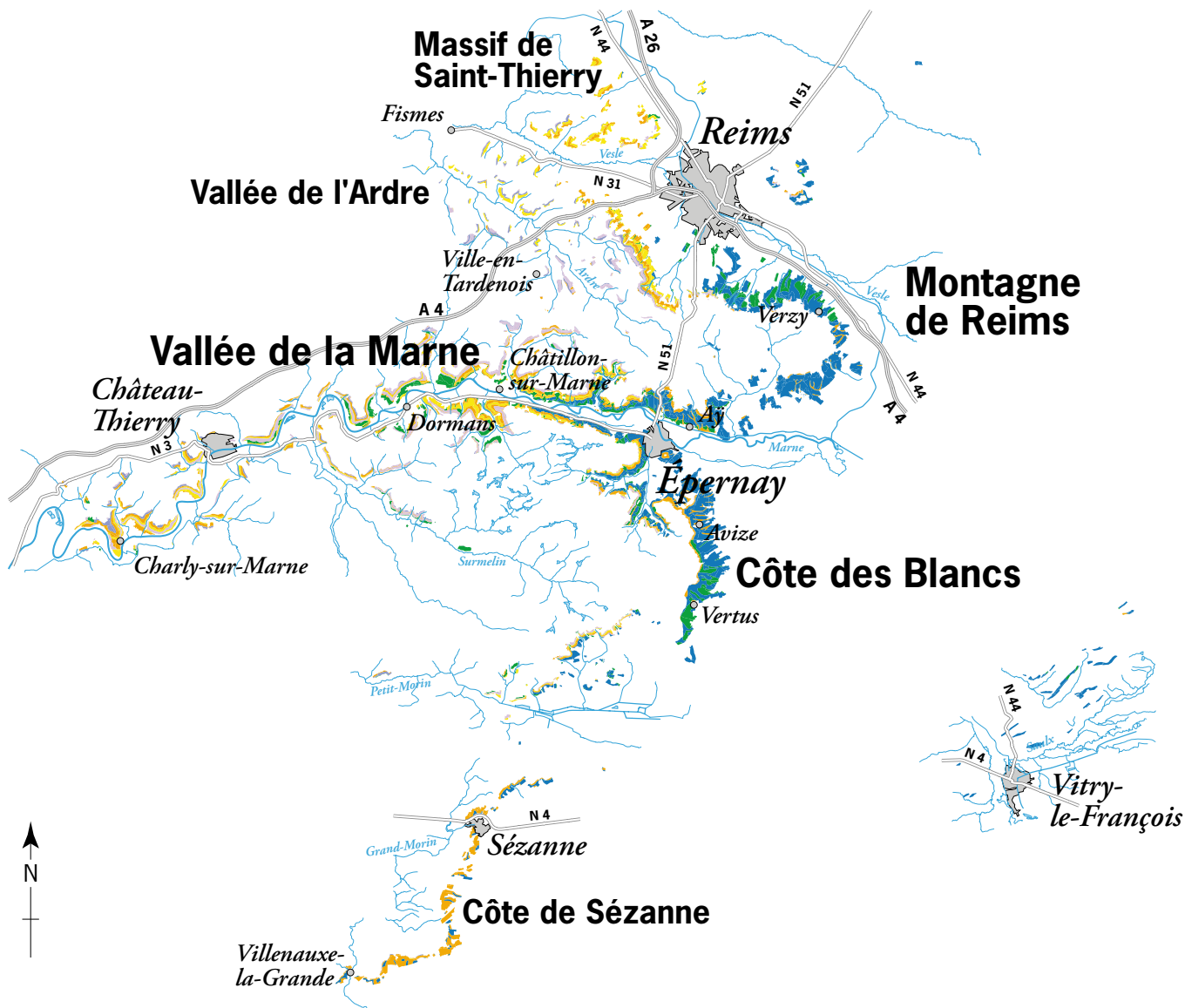
Il sottosuolo è in prevalenza calcareo, come pure calcarei sono per il 75% i sedimenti affioranti (gesso, marna e calcare propriamente detto). Questo tipo di stratificazione profonda favorisce il drenaggio e, a livello gustativo, la particolarissima mineralità di alcuni vini della Champagne.

La Côte des blancs, la Côte de Sézanne e i vigneti di Vitry-le-François poggiano su strati di gesso affiorante, mentre la Montagne de Reims su gesso profondo. La Vallée de la Marne (a ovest di Châtillon-sur-Marne) e i piccoli rilievi montuosi attorno a Reims (Saint-Thierry, Valle dell'Ardre e Montagna occidentale) sono a prevalenza marnosa, argillosa e sabbiosa. Infine, la Côte des Bar (Bar-sur-Aube e Bar-sur-Seine) ha terreni essenzialmente costituiti da marne.

Il gesso della Champagne è composto da granelli di calcite provenienti dagli scheletri di microorganismi marini (detti coccoliti) e caratterizzato dalla presenza di fossili di belemniti (molluschi dell'era secondaria). La sua grande porosità lo rende un vero e proprio serbatoio d'acqua (da 300 a 400 litri per metro cubo), che assicura alla pianta un apporto idrico sufficiente persino nelle estati più siccitose.

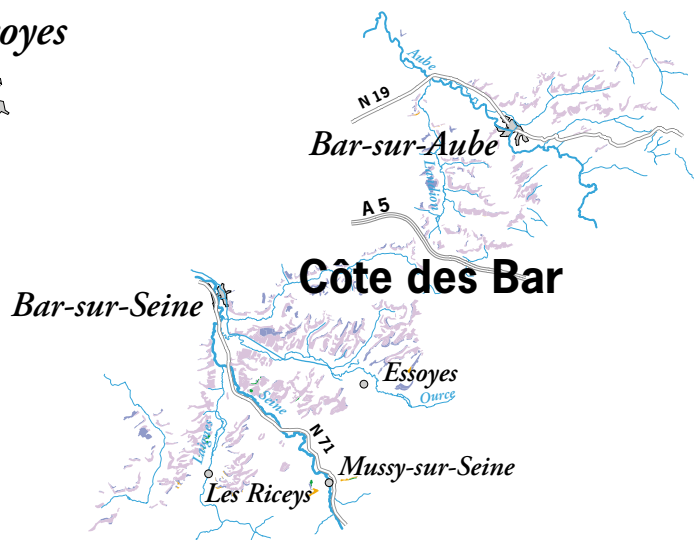
Poiché il gesso trattiene l'acqua per capillarità, per assorbirla la vite deve compiere uno sforzo significativo: tale situazione provoca, durante la stagione vegetativa, un moderato stress idrico, che favorisce l'equilibrio tra i diversi acidi contenuti nel frutto, gli zuccheri e i precursori degli aromi che emergeranno nel vino che sarà.

Formazioni litologiche nell'area viticola della Champagne



Natura delle rocce

-  Gesso
-  Calcari duri e teneri, sabbie calcaree
-  Marne (argille calcaree)
-  Argille e limo argilloso
-  Sabbie silicee
-  Depositi sui pendii (rocce composite)



VITIGNI

Vigneti di Montigny-sous-Châtillon

È stata la natura del *terroir* a guidare la scelta dei vitigni più adatti. La legge del 22 luglio 1927 definisce quali sono ammessi: oggi, il pinot noir e il meunier (entrambi a bacca nera), insieme con lo chardonnay (uva a bacca bianca) sono i vitigni di gran lunga più diffusi, mentre l'arbanne, il petit meslier, il pinot blanc e il pinot gris (tutti a bacca bianca), sebbene anch'essi autorizzati, rappresentano meno dello 0,3% del totale.

La fisiologia della vite e i vincoli naturali hanno dato vita a un'autentica strategia viticola, basata su un'attenta selezione, sulla densità d'impianto, sugli innesti, sulle potature e su molte altre tecniche di conduzione.



Il pinot nero costituisce il 39% dei vigneti. Perfetto su terreni calcarei e freschi, è il vitigno dominante della Montagne de Reims e della Côte des Bar. I vini che se ne producono si distinguono per gli aromi di frutti rossi e la personalità decisa. È il vitigno che infonde all'assemblaggio corpo e potenza.

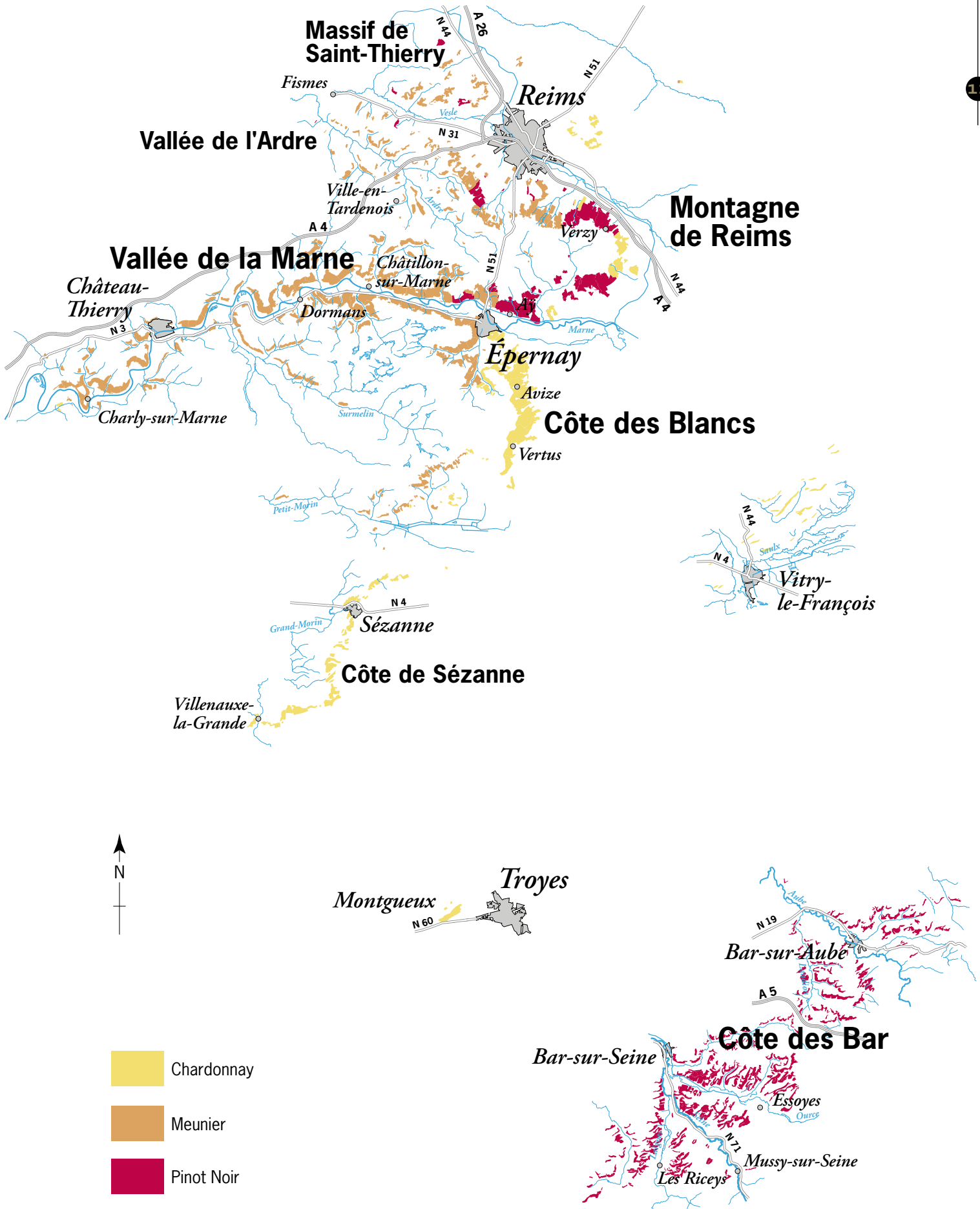


Il meunier rappresenta il 33% delle superfici vitate. Questo vitigno vigoroso e più resistente alle gelate, grazie al germogliamento più tardivo, si adatta meglio ai terreni a prevalenza argillosa, come quello della Vallée de la Marne, e a condizioni climatiche più difficili per la vite. Dà vini morbidi e fruttati, che evolvono un poco più rapidamente nel tempo e conferiscono rotondità all'assemblaggio.



Lo chardonnay occupa il 28% dei vigneti. È il vitigno prediletto nella Côte des blancs. I vini prodotti da uve chardonnay si caratterizzano per gli aromi delicati, arricchiti da note floreali e agrumate, talvolta minerali. Data la lenta evoluzione, è il vitigno ideale per l'invecchiamento.

Vitigno dominante per comune della zona viticola della Champagne



SELEZIONE MASSALE E SELEZIONE CLONALE

Grazie alla selezione massale, che consiste nel reperire i ceppi che producono il miglior frutto, e a quella clonale, volta ad assicurare una sanità ottimale, i viticoltori della Champagne dispongono delle migliori barbatelle.

A seguito dell'epidemia di fillossera, a cavallo tra XIX e XX secolo, i portainnesti si ottengono attraverso l'incrocio di varietà francesi e americane e sono selezionati in vista del miglior connubio tra terroir e vitigno. Il 41B, versatile e adattabile a tutti i terreni, in particolare gessosi, resta a tutt'oggi il più utilizzato in Champagne, con l'81% della superficie vitata. Il portainnesto noto come SO4 è invece più adatto a terreni di medio tenore calcareo, mentre il 3309C è preferibile in zone scarsamente calcaree.

Dopo diversi decenni di lavoro di selezione, circa 50 cloni dei tre vitigni della Champagne sono stati autorizzati e vengono ora moltiplicati dal *Comité interprofessionnel du vin de Champagne* (CIVC), il quale assicura inoltre la distribuzione delle marze certificate.



Innesto a Omega

IMPIANTO



Piantine in vivaio

Estirpo e reimpianto (o primo impianto) devono essere oggetto di una dichiarazione di legge. Dopo una fase di riposo, seguita dalla preparazione del terreno, l'impianto deve avvenire entro fine maggio (oppure fine luglio, nel caso di piantine in vaso). Le viti di nuovo impianto non potranno produrre uve a denominazione Champagne fino alla terza stagione vegetativa, ossia trascorsi i due anni dalla messa a dimora in vigneto.

La regolamentazione fissa in 150 cm il limite massimo di distanza tra i filari e in 90-150 cm la distanza tra ceppo e ceppo nel filare, in modo che la somma tra le due distanze non superi i 250 cm, con una conseguente densità di impianto media di circa 8.000 ceppi per ettaro. L'obiettivo di tale scelta è qualitativo: più le viti sono numerose, più competono tra loro per nutrirsi, determinando una produzione di frutto più scarsa e di qualità migliore; inoltre, l'alta densità consente di ottimizzare l'esposizione alla luce della superficie fogliare e favorire in questo modo la fotosintesi.

L'Unione Europea ha approvato normative molto severe per l'impianto di nuovi vigneti, che sono soggetti a quote stabilite ogni anno per ciascun paese membro, il cui dicastero dell'agricoltura provvede poi alla ripartizione dei relativi diritti tra le regioni viticole. L'assegnazione annua per la Champagne non supera l'1% della superficie totale.



Impianto: posizionamento dei pali

VITICOLTURA SOSTENIBILE

Vigna inerbita

Lo studio ambientale della filiera dello Champagne nel suo complesso, realizzato nei primi anni 2000, ha evidenziato quattro questioni principali.

RIDUZIONE DEGLI INPUT E GESTIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E L'AMBIENTE

Da oltre vent'anni, il comparto investe fortemente in ricerca e sviluppo, per meglio gestire le possibili conseguenze derivanti dall'uso di prodotti di difesa fitosanitaria.

Questo impegno ha consentito di ridurre in misura significativa i quantitativi di fitosanitari impiegati e di renderne più sicuro l'impiego. Oggi, il 50% in volume dei prodotti applicati in Champagne è autorizzato per l'agricoltura biologica. La Champagne è addirittura uno dei leader europei nello sviluppo della tecnica biologica della confusione sessuale, che permette l'eliminazione pressoché completa dei trattamenti insetticidi classici.

TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI *TERROIR*, DELLA BIODIVERSITÀ E DEL PAESAGGIO

I terreni viticoli

Preservare i suoli dalle varie cause di degrado è sempre stata una preoccupazione in primo piano per i produttori della Champagne.

Rivolgendo l'attenzione tanto agli aspetti fisico-chimici quanto agli effetti biologici, la filiera ha sempre intrapreso numerose iniziative al fine di tutelare e valorizzare il patrimonio comune, tra cui opere di sistemazione idraulica dei pendii, promozione della concimazione ragionata del terreno e della vite, messa a punto di strumenti decisionali, creazione di schede tecniche e sviluppo dell'inerbimento sotto le viti e attorno a esse.

I provvedimenti messi in atto da ormai più di un ventennio (ripopolamento con lombrichi e microflora) dimostrano che i terreni assicurano un buon livello di attività biologica.



Biodiversità e paesaggi

Nella regione, molte sono le zone di notevole interesse ecologico, destinate a preservare la biodiversità mantenendo gli habitat naturali.

In questo secondo ambito, l'obiettivo è di sviluppare le infrastrutture agroecologiche, quali l'inerbimento del vigneto e la diffusione delle siepi arbustive, proseguire l'opera di risistemazione idraulica dei declivi e favorire la loro integrazione nel paesaggio.

GESTIONE RESPONSABILE DI ACQUE, REFLUI, SOTTOPRODOTTI E RIFIUTI

Gestione delle acque

Le aziende vinicole hanno adottato un gran numero di misure atte a ridurre i consumi idrici: progettazione iniziale dei locali con scelta attenta dei rivestimenti, ottimizzazione delle procedure di lavaggio, con riciclaggio e/o recupero delle acque e, come è ovvio, caccia agli sprechi. Il tutto nella prospettiva di proseguire sulla via del risparmio idrico pur mantenendo altissimi gli standard igienici nei centri di pressatura, nelle cuveries e nei diversi laboratori.

Gestione dei reflui

L'igiene in cantina impone frequenti lavaggi, che danno luogo a reflui carichi di materia organica.

Oggi, il 92% dei reflui e dei sottoprodotti liquidi delle lavorazioni è trattato o valorizzato, con l'obiettivo di raggiungere il 100%.

Sottoprodotti e rifiuti

Come ogni altra attività, la produzione di uve e vini in Champagne genera rifiuti e sottoprodotti, che vengono integralmente valorizzati.

Tutte le vinacce sono conferite a distillerie autorizzate, dove subiscono vari trattamenti di separazione ed estrazione, che consentono di ottenere diversi composti valorizzabili in disparati settori di attività: etanolo per usi industriali o per autotrazione, olio di vinaccioli, polifenoli, antiossidanti, coloranti naturali, acido tartarico con potenziali impieghi nell'agroalimentare, nella cosmetica o nella farmaceutica e parafarmaceutica, solo per citarne alcuni.

Le attività legate allo Champagne producono inoltre circa 10.000 tonnellate l'anno di cosiddetti rifiuti industriali (metalli, legno, vetro, imballaggi in plastica, carta o cartone). Oggi, il 75% di questi rifiuti industriali è oggetto di selezione e valorizzazione, con l'intento di raggiungere al più presto la quota del 100 %.

LA SFIDA ENERGETICA E CLIMATICA

Con ogni probabilità, sarà la grande scommessa per l'umanità negli anni e nei decenni a venire. La Champagne, tuttavia, non ha atteso la promulgazione di disposizioni di legge per mettersi in moto: nel 2003, si è proceduto al bilancio del carbonio su tutta la filiera, sull'onda del quale è stato lanciato il piano clima della Champagne come iniziativa concreta di solidarietà verso le generazioni future.

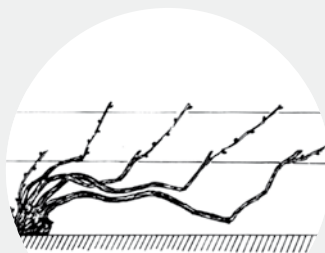
Il piano clima della Champagne conta attualmente cinque capitoli principali, 16 programmi di ricerca e oltre una quarantina di azioni in corso o programmate. Le voci principali riguardano gli edifici e gli impianti, le pratiche viticole ed enologiche, il trasporto e le trasferte lavorative e, ancora, gli acquisti responsabili di beni e servizi presso i fornitori della filiera.

POTATURA



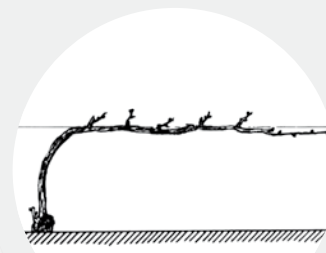
Potatura Chablis

Potatura Chablis dopo la legatura



Potatura a cordone

Potatura a cordone dopo la legatura

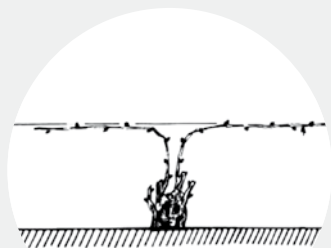


Prima operazione in vigneto dopo la vendemmia, la potatura ha inizio non appena incominciano a cadere le foglie, viene sospesa da metà dicembre a metà gennaio, al fine di rispettare il periodo di quiescenza invernale della pianta, e prosegue poi sino a fine marzo, senza tuttavia superare la fase in cui la quarta foglia si distende completamente. La potatura assicura la miglior circolazione possibile della linfa verso le gemme fruttifere, in modo da equilibrare vigoria e fertilità. Essa struttura la fisionomia della vite per evitare l'affastellamento fogliare e favorire la fotosintesi e l'aerazione dei grappoli e consente, infine, di gestire l'evoluzione della vite ringiovanendo con cadenza regolare le branche.



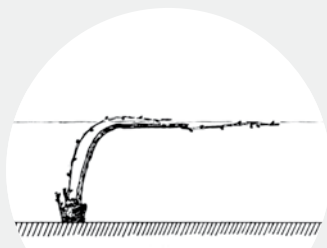
Potatura Guyot

Potatura Guyot doppia dopo la legatura



Potatura Valle della Marna

Potatura Valle della Marna dopo la legatura



Potatura Guyot doppia

Atto fondatore del vigneto, la potatura è un'operazione manuale, oggetto di un corso e di un diploma specifici. In Champagne, è regolamentata con grande precisione sin dal 1938.

I metodi di potatura autorizzati in Champagne sono i seguenti:

- potatura Chablis: potatura lunga su branche lunghe
- potatura a cordone e a cordone permanente: potatura corta su branca unica e lunga
- potatura Guyot: potatura lunga su branca corta, semplice, doppia o asimmetrica
- potatura della Valle della Marna (solo per il meunier): potatura lunga su branca corta

In ogni caso, sui tralci non devono restare in media più di 18 gemme fruttifere per metro quadro nella particella.

Subito dopo la potatura, a fine marzo-inizio aprile, e comunque di necessità prima della fioritura, occorre provvedere alla legatura, altra operazione manuale, che consiste nel fissare i tralci al filo di sostegno, onde evitare la crescita disordinata delle viti.

Così disciplinata, la vite avvia il proprio sviluppo, che coincide con l'inizio delle lavorazioni in verde per i viticoltori.

LAVORAZIONI IN VERDE

Dopo il germogliamento, che rappresenta l'avvio del ciclo vegetativo, la manutenzione del vigneto prosegue con una moltitudine di lavorazioni destinate a garantire il controllo delle rese e il risultato qualitativo.

La spollonatura, eseguita a mano di norma verso metà maggio, ha lo scopo di eliminare le gemme infruttifere al fine di favorire lo sviluppo dei capi a frutto.

Quando i tralci raggiungono i 50 centimetri circa e prima della chiusura del grappolo, è d'obbligo procedere al **sollevamento** dei fili di contenimento della vegetazione, collocati circa 30 cm al di sopra dei fili di sostegno. Questa operazione è ancora manuale, ma il posizionamento di opportuni distanziatori potrebbe favorirne la meccanizzazione generalizzata.

Una volta sollevati i fili, può aver inizio il **palizzamento**, che consiste nella separazione dei tralci, i quali vengono poi mantenuti tra i fili tesi dalle graffe nell'ordine in cui sono stati disposti. La ripartizione più logica della massa



Spollonatura



Viti durante il palizzamento



Viti prima della cimatura

fogliare consente di captare al massimo la luce solare e di godere di un'adeguata ventilazione, al fine di prevenire lo sviluppo di marciumi. Questa operazione è di norma manuale ed è essenziale per i vigneti della Champagne, nei quali la densità di impianto elevata determina la necessità di distribuire la significativa superficie fogliare su tutta la larghezza e l'altezza della spalliera (fino a 1,30 m).

A mano a mano che i tralci crescono, da inizio estate e fino alla vendemmia, è necessario prevedere alcuni interventi di **cimatura**, manuale o meccanica, per contenere l'esuberanza dei tralci ed impedire alla vegetazione di prevalere sulla fruttificazione.

TABELLA DELLE ATTUALI PRINCIPALI LAVORAZIONI IN VIGNETO,
DETTE *ROIES*, ESPRESSE IN ORE PER ETTARO

	Potatura tipo Chablis	Potatura a cordone di Royat
Potatura completa	210	170
Legatura	90	60
Spollonatura	40	40
Palizzamento	70	80
Cimatura	110	120



Cimatura

VENDEMMIA



Per fissare date e condizioni della vendemmia in maniera ragionata, si è costituita sin dal 1956 una rete di rilevamento della maturazione delle uve. La rete consta di 450 parcelle campione in tutta l'area dell'*appellation* e viene attivata a partire dall'avvio dell'invaiaitura, ossia quando gli acini iniziano a colorirsi, al fine di rilevare, mediante prelievi bisettimanali, l'andamento percentuale dell'invaiaitura, il peso medio dei grappoli, il contenuto zuccherino stimato, l'acidità totale e la presenza di botrite.

Questi dati consentono ogni anno al CIVC di fissare la data di inizio della vendemmia per ciascuno dei comuni viticoli e per ciascun vitigno, in funzione del grado di maturazione delle rispettive uve. Essi concorrono inoltre a determinare, di concerto con l'*Institut National de l'Origine et de la qualité* (INAO), la quantità di uve per ettaro che potrà fregiarsi della denominazione Champagne, nonché il titolo alcolometrico volumico richiesto.

La Champagne utilizza un sistema di riserve, gestite dal CIVC, il quale permette, nelle annate favorevoli, di accantonare una parte della produzione per poterne disporre in seguito, nell'eventualità di una vendemmia poco abbondante (per gelate o grandine) o di scarsa qualità.

Talvolta preceduta da una sfogliatura meccanica, per facilitare il lavoro dei vendemmiatori, la raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano. Infatti, poiché la normativa in vigore impone la pressatura delle uve intere, allo stato attuale della tecnologia, è vietato il ricorso alle vendemmiatrici meccaniche. Di conseguenza,



Portatori di ceste

per circa tre settimane ogni anno, la Champagne ospita oltre 100.000 stagionali, tra vendemmiatori, portatori di ceste, scaricatori e torchiatori, tutti impegnati a portare a termine la vendemmia, che segna l'apice dell'annata viticola.

A mano a mano che procede la raccolta, le uve vengono versate in appositi cassoni della capacità massima di 50 chilogrammi, forati sul fondo e sui lati, in modo da favorire l'aerazione dei grappoli e il deflusso di eventuali liquidi fuoriusciti durante la movimentazione. Esse vengono poi trasportate nei circa 1.900 centri di pressatura distribuiti in modo capillare in tutta la zona per minimizzare il tempo di trasporto.



Cassa da 50 chilogrammi



Trasporto delle uve alla pressatura

PRESSATURA

22



Soggetti a norme molto precise, i centri di pressatura sono tenuti dal 1987 a sottoporsi a procedure di abilitazione con la valutazione di più di venti criteri, che spaziano dalle prestazioni in pressatura e sfecciatura, alle rese giornaliere, al tipo di pressa, al procedimento di spremitura e solfitazione, fino all'igiene.

Al loro arrivo al centro di pressatura, le uve sono pesate e registrate. In fase di pressatura (o spremitura), ogni partita (detta *marc*, corrispondente al carico di una pressa da 4.000 chilogrammi) è annotata sul *carnet de pressoir, cru* per *cru* e vitigno per vitigno, lavorata e quindi resa al viticoltore o venduta a una *maison*. In questa fase, si controlla anche la gradazione alcolica minima fissata per la raccolta.

Poiché due terzi delle uve disponibili sono a bacca nera, la produzione di un vino bianco impone il rispetto di cinque principi fondamentali: la pressatura deve avvenire subito dopo la raccolta, si lavorano solo grappoli interi, la spremitura deve essere dolce e graduale, la resa in mosto deve essere bassa, all'uscita dalla pressa le frazioni ottenute vanno tenute separate.

Da un *marc* di 4.000 chilogrammi, che è l'unità tradizionale di pressatura, è possibile ricavare solo 25,50 ettolitri di mosto, frazionati in 20,50 hl che costituiscono la *cuvée* e i successivi 5 hl della cosiddetta *taille*. I mosti hanno un profilo analitico marcatamente caratteristico. La *cuvée*, ossia il succo più puro estratto dalla polpa, ricco di zuccheri, acido tartarico e acido malico, dà vini di grande finezza, dagli aromi eleganti, sottolineati da una buona freschezza al palato e una maggior attitudine all'invecchiamento. La *taille*, anch'essa ricca di zuccheri,



Scretolamento (retrouse)

ma con meno acidi e più sali minerali (soprattutto potassio) e materia colorante, produce vini dagli aromi intensi, più fruttati in gioventù, ma meno longevi.

La capacità delle presse varia da 2.000 a 12.000 chilogrammi di uve integre. Fino alla fine degli anni '80, in Champagne si impiegavano solo torchi verticali tradizionali a comando manuale. Oggi, essi rappresentano il 28% del totale; tuttavia, la meccanizzazione delle operazioni di scretolamento (*retrouse*) del carico tra una pressata e l'altra ha contribuito al successo delle presse orizzontali (a membrana laterale, inclinate, a piatti o a gabbia rotante con piatto di pressatura), gestiti da consolle automatiche, che permettono di memorizzare più programmi.

Per vinificare uno Champagne rosé per macerazione, occorre lasciar macerare in vasca per qualche ora le uve a bacca nera diraspate (da 24 a 72 ore a seconda dell'annata), per ottenere un succo del colore desiderato.

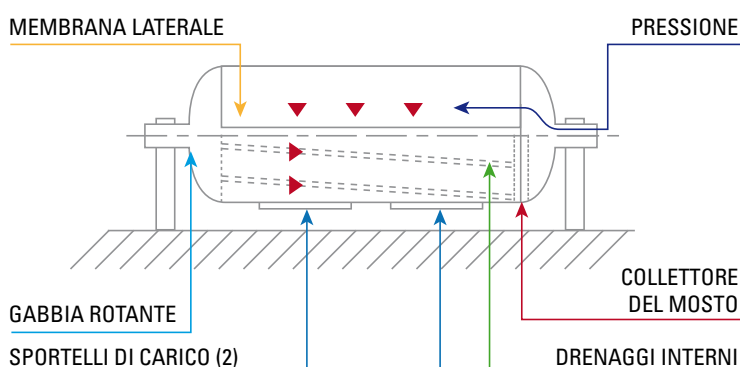
Tra una partita e l'altra, la pressa va lavata con acqua. Nell'ambito dell'approccio alla viticoltura sostenibile, al termine della spremitura, le vinacce, dette *aignes*, vanno inviate in distilleria, mentre gli effluenti vinicoli (l'acqua di lavaggio delle presse, delle casse per il trasporto della materia prima, dei tini ecc.) sono raccolti per essere trattati in modo da non nuocere all'ambiente.



Sezione di un acino di chardonnay



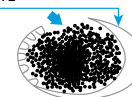
Sezione di un acino di pinot noir



FUNZIONAMENTO DELLA PRESSA ORIZZONTALE A MEMBRANA

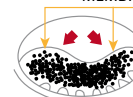
Caricamento verticale

GABBIA ROTANTE



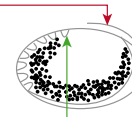
Fase di spremitura

MEMBRANA LATERALE



Scretolamento del carico

SPORTELLO



Scarico



DRENAGGI INTERNI

SFECCIATURA

24



Solfitazione

Il mosto che sgronda dalla pressa è raccolto in vasche, che in Champagne prendono il nome di *belons*. La solfitazione, ovvero l'aggiunta di anidride solforosa (o SO_2), avviene in modalità continua sin dall'uscita del mosto dalla pressa, a dosi variabili tra 6 e 10 g/hl a seconda del vitigno, delle condizioni sanitarie delle uve e del tipo di frazione (*taille* o *cuvée*).

In virtù del suo potere antisettico, la solfitazione gioca un ruolo importante nel controllo delle popolazioni di lieviti e batteri indigeni indesiderabili. Grazie alle qualità antiossidanti, invece, essa contribuisce durante tutta la vinificazione a preservare le caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali dei vini.

Sfecciatura

La sfecciatura mira a mandare in fermentazione mosti limpidi, in modo da ottenere vini fruttati e franchi dal punto di vista aromatico.

La sfecciatura consiste in una decantazione statica dei mosti. Nelle prime ore, grazie agli enzimi naturali presenti nel mosto o aggiunti, si verifica la flocculazione, con formazione di flocculi, che si sedimentano sul fondo della vasca, mentre le altre particelle in sospensione (frammenti di buccia, vinaccioli o altro) restano in sospensione nel liquido. Dopo 12-24 ore, si travasa il mosto limpido, mentre le fecce, che rappresentano dall'1 al 4% del volume, devono essere dichiarate e inviate in distilleria.

Dopo la chiarifica, i mosti sono inviati alle *cuvées* per le prime fasi della vinificazione.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Tini

Fermentazione alcolica

La fermentazione alcolica può avvenire in legno (in fusti o botti di varia grandezza), ma la maggior parte degli elaboratori preferisce utilizzare tini in acciaio inossidabile termocondizionati, di capacità variabile da 25 a svariate centinaia di ettolitri. Il contenuto di ogni vasca viene identificato in modo chiaro, con riferimento al cru, alla frazione, al vitigno e all'annata.

Qualora necessario, i mosti limpidi sono zuccherati per ottenere fino all'11% di alcol in volume a fine fermentazione.

L'inoculazione con lieviti selezionati (*Saccharomyces cerevisiae*), in sospensione liquida o disidratati, consente di controllare in modo più efficace il processo di fermentazione. Per azione dei lieviti, gli zuccheri del mosto sono trasformati soprattutto in alcol e anidride carbonica ma, durante la fermentazione, si producono anche molte altre molecole (alcoli superiori ed esteri), che contribuiranno al quadro organolettico del vino. Questa trasformazione dura circa quindici giorni, durante i quali si determina un forte innalzamento della temperatura, che va mantenuto attorno ai 18-20°C, per limitare la perdita di aromi e il rischio di un arresto di fermentazione.

Il monitoraggio della fermentazione, attraverso il controllo di temperatura e massa volumica, va effettuato quotidianamente.



Botti in una cantina della Champagne

FERMENTAZIONE MALOLATTICA - CHIARIFICA

La fermentazione malolattica

La fermentazione malolattica, laddove attuata, si esegue al termine della fermentazione alcolica. Operata da batteri del genere *Oenococcus*, che trasformano l'acido malico in acido lattico, essa produce anche altri composti, che modificano il profilo organolettico del vino, mentre la sua funzione primaria consiste nel ridurre l'acidità. La fermentazione malolattica è una scelta strategica dello *chef de cave* e dipende dal risultato finale che desidera ottenere. Alcuni elaboratori la impediscono, mentre altri la applicano sulla totalità dei propri vini e altri ancora solo su una parte. Nel complesso, in Champagne è una via spesso perseguita.

Quando si desidera avviare la fermentazione malolattica, si mantiene la temperatura in cantina intorno ai 18°C e si inoculano le vasche con batteri selezionati liofilizzati. L'evoluzione della fermentazione malolattica è seguita attraverso il controllo costante dell'acidità totale e dura da quattro a sei settimane, trascorse le quali il vino viene travasato e chiarificato.

La chiarifica

La chiarifica si ottiene per collaggio, filtrazione (a diatomite, membrane o cartucce) o centrifugazione. Liberati delle particelle solide, questi vini ormai limpidi continuano ad essere classificati per vitigno, annata, *cru* o persino parcella, come vini prodotti da *cuvée* o da *taille*, e sono pronti per l'assemblaggio, anch'esso denominato *cuvée* in Champagne.





Assaggio dei vini fermi

Sposare tra loro vini fermi di diversi cru, vitigni e annate con caratteristiche aromatiche e organolettiche differenti: l'arte dell'assemblaggio (*assemblage*) consiste nel creare un vino che sia superiore alla somma dei vini base. I *vigneron* o gli *chef de cave* che orchestrano l'assemblaggio hanno in mente uno Champagne unico, che esprime una visione, con carattere specifico, di cui si cerca anno dopo anno di riprodurre lo stile.

Si possono assemblare decine di *cru* e le combinazioni possibili tra annate e vitigni sono molteplici. Il tutto richiede una lunga frequentazione dei *terroir*, molta esperienza di degustazione, ma anche creatività e una memoria sensoriale infallibile, oltre alla capacità di immaginare l'evoluzione futura del vino. La presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, successivi all'assemblaggio, modificheranno infatti profondamente le caratteristiche del vino nel corso del tempo.

L'elaboratore sceglie in questa fase se realizzare un vino non millesimato (utilizzando vini di riserva), oppure un millesimato (per conservare l'espressione irripetibile di un'annata eccelsa), un rosé d'assemblaggio (con una percentuale di vino rosso di Champagne), un *blanc de blancs* (prodotto da sole uve bianche), un *blanc de noirs* (prodotto da sole uve nere) o un *monocru* (da un unico villaggio di origine).

Per assicurare la stabilità del vino, particolarmente importante nel caso di uno spumante, il vino assemblato viene stabilizzato a freddo prima dell'imbottigliamento, mediante un procedimento lungo (a -4°C per una settimana), oppure corto (con aggiunta di cremor tartaro microcristallino e agitazione) o continuo. Tale stabilizzazione consente di evitare la formazione di cristalli dei sali dell'acido tartarico in bottiglia. Infine, una nuova chiarifica permette di ottenere una limpidezza perfetta nel vino.





La fermentazione in bottiglia trasforma il vino in uno spumante: di qui l'espressione *prise de mousse* (presa di spuma).

L'imbottigliamento (*tirage*) non può avvenire prima del 1° gennaio successivo alla vendemmia. Per ottenere la fermentazione, si aggiunge al vino una miscela, detta *liqueur de tirage*, composta da zucchero, lieviti in coltura e un adiuvante del *remuage*. Lo zucchero di barbabietola o di canna, preventivamente disciolto in poco vino, è aggiunto in ragione di 20-24 g/l a seconda della pressione desiderata, ossia da 5 a 6 kg/cm² a fine fermentazione. I lieviti selezionati sono predisposti in coltura e preacclimatati al vino. L'adiuvante (bentonite o una miscela di bentonite e alginati) servirà ad appesantire e a trascinare sul fondo il sedimento di lieviti durante le successive operazioni di *remuage*.

In conformità alla regolamentazione che ne vieta il travaso, il vino dovrà essere commercializzato nella bottiglia in cui è stato elaborato (dalla mezza bottiglia



I diversi formati, dal quarto al nabuchodonosor (15 litri)

E PRISE DE MOUSSE

Riempitrice tradizionale

al jeroboam). La bottiglia di Champagne, unicamente in vetro, risponde a requisiti specifici, poiché deve, tra l'altro, resistere alla fortissima pressione del liquido e alle numerose manipolazioni.

Dopo il riempimento, le bottiglie sono chiuse ermeticamente con un opercolo di polietilene detto *bidule*, su cui si applica un tappo a corona, quindi vengono portate nelle cantine e accatastate *sur lattes*, ossia coricate e impilate fila su fila. Attualmente, molti elaboratori immagazzinano le bottiglie in gabbioni di maglia metallica. In alcuni casi si utilizzano ancora i tappi di sughero anche per questa prima tappatura provvisoria.

Nel corso della seconda fermentazione, che dura dalle 6 alle 8 settimane, i lieviti consumano lo zucchero e liberano nel vino, oltre all'alcol e all'anidride carbonica, esteri e alcoli superiori, che contribuiranno anch'essi a definire le caratteristiche sensoriali del vino.



Accatastamento delle bottiglie

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Al riparo dalla luce, le bottiglie rimangono nelle cantine per un lungo periodo di affinamento. Le cantine svolgono un ruolo essenziale in questa importante fase dell'elaborazione del vino, grazie alla temperatura relativamente costante, prossima ai 12°C.

Il disciplinare impone un periodo di maturazione in cantina di 15 mesi, di cui 12 sui lieviti (*sur lies*) per i vini non millesimati e di 3 anni per i millesimati, a partire dalla data di imbottigliamento. Di fatto, la maggioranza degli elaboratori prolunga questo periodo minimo di qualche anno.

I depositi sono essenzialmente costituiti dai lieviti che si sono moltiplicati all'interno della bottiglia. Al termine della presa di spuma, i lieviti muoiono poco a poco e danno luogo all'autolisi: il loro contenuto cellulare si degrada e libera molecole che interagiscono con quelle del vino, subendo una lenta trasformazione.



Catasta



Allo stesso tempo, una quantità infinitesimale di ossigeno penetra in bottiglia attraverso il tappo provvisorio, dal quale fuoriesce un poco di anidride carbonica. La scelta del tappo è quindi un parametro determinante su cui basarsi per ottenere un'evoluzione più o meno rapida.

L'affinamento sui lieviti coniuga in tal modo due fenomeni - l'autolisi dei lieviti e la lenta ossidazione, dovuta all'ossigeno che filtra nella bottiglia attraverso il tappo - che contribuiscono alla formazione dei cosiddetti aromi terziari, nei quali le note floreali e fruttate degli Champagne giovani evolvono gradatamente verso sentori di frutta matura e cotta, quindi di frutta secca, sottobosco e infine di torrefazione per i più invecchiati.

REMUAGE

32



Dopo questo lungo periodo di riposo, occorre restituire al vino la sua limpidezza, eliminando il sedimento che si è formato durante la presa di spuma. L'operazione nota come *remuage* ha lo scopo di raccogliere i sedimenti (lieviti e adiuvante) nel collo della bottiglia, per eliminarli in seguito con il *dégorgement* (sboccatura).

A tal fine, è necessario che le bottiglie passino per gradi dalla posizione orizzontale a quella «*sur pointe*» (a testa in giù) in modo da spingere il sedimento nel collo della bottiglia.

Il *remuage*, consiste nel far ruotare la bottiglia successivamente a destra e a sinistra, fino a sollevarla per far confluire il deposito a contatto con la capsula.

L'operazione è in certi casi ancora eseguita a mano su *pupitres* di legno, dove un *remueur* professionista riesce a manipolare circa 40.000 bottiglie al giorno. Oggi, tuttavia, questa operazione è per lo più meccanizzata, grazie a dispositivi che permettono di mettere in oscillazione casse metalliche da 500 bottiglie. Il tempo dedicato alle operazioni di *remuage* è così passato da circa 6 settimane a una, senza modificare in alcun modo la qualità del vino.

Prima di passare al *dégorgement*, le bottiglie vengono stoccate *en masses*, ossia in cataste, capovolte.

DÉGORGEMENT

Bottiglie sui pupitres

Il *dégorgement* (sboccatura) consiste nell'eliminazione del sedimento che il remuage ha portato a concentrarsi nel collo della bottiglia.

Prima di procedere, il collo viene immerso in una soluzione a circa -27°C , permettendo la formazione di un blocco di ghiaccio che intrappola i sedimenti che vi si sono concentrati. Al momento dell'apertura, la pressione interna espelle il ghiaccio, con una perdita minima di vino e di pressione. Grazie all'impiego di capsule metalliche, è possibile realizzare meccanicamente questa operazione, durante la quale entra in bottiglia un quantitativo minimo di ossigeno, che contribuirà, con il *liqueur de dosage* aggiunto in questa fase, all'evoluzione del quadro aromatico.

Per i grandi formati e particolari *cuvée*, si pratica ancora il *dégorgement* manuale, detto *à la volée*: si stappa la bottiglia capovolta raddrizzandola velocemente per far sì che la pressione espella il deposito senza lasciar fuoriuscire troppo vino.



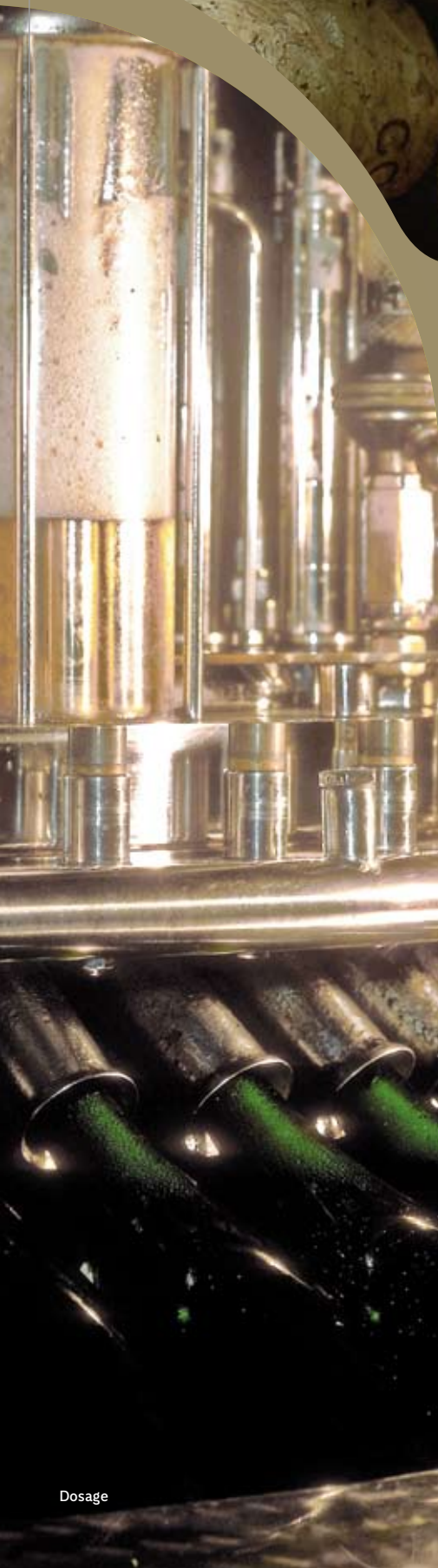
Remuage mediante gyropalette



Dégorgement à la volée



Sedimento prima del remuage



Il *dosage* è l'aggiunta di una piccola quantità di *liqueur*, ultimo tocco dello *chef de cave* allo stile del vino. Si può scegliere di utilizzare lo stesso vino della bottiglia o un vino di riserva, conservato in fusti di legno, tini e persino in magnum, al fine di arricchire la sua gamma aromatica.

Il *liqueur de dosage*, anche detto *liqueur d'expédition*, è più spesso composto da zucchero di canna disciolto nel vino nella proporzione di 500-750 g/l.

La quantità di *liqueur* utilizzata per il *dosage* è fissata in funzione della tipologia di vino che si desidera ottenere:

- **doux** più di 50 grammi di zucchero per litro
- **demi-sec** tra 32 e 50 grammi di zucchero per litro
- **sec** tra 17 e 32 grammi di zucchero per litro
- **extra dry** tra 12 e 17 grammi di zucchero per litro
- **brut** meno di 12 grammi di zucchero per litro
- **extra brut** tra 0 e 6 grammi di zucchero per litro
- con una concentrazione inferiore ai 3 grammi, non ottenuta mediante l'aggiunta di zucchero, è possibile utilizzare le diciture **brut nature**, **pas dosé** o **dosage zéro**.

BOUCHAGE - POIGNETTAGE - MIRAGE

Tappi con dicitura Champagne obbligatoria

Subito dopo l'operazione di *dosage*, la bottiglia viene tappata (*bouchage*). I tappi attualmente in uso sono costituiti da agglomerato di sughero, sul quale sono incollate due rondelle dello stesso materiale (quella a contatto con il vino è denominata "*miroir*"). E' obbligatorio che il tappo sia marchiato con la denominazione Champagne e, nel caso di un millesimato, l'annata.

Una volta inserito per compressione nel collo della bottiglia, il tappo viene coperto da una placchetta (o capsula) e fermato da una gabbietta.

La bottiglia viene poi agitata vigorosamente (*poignettage*), per garantire che il liqueur si sia amalgamato in modo omogeneo al vino. Segue infine un controllo visivo (*mirage*) per verificare la limpidezza, prima che il vino sia riposto in cantina per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Pur assicurando il massimo della tenuta, il tappo non impedisce del tutto gli scambi gassosi. Come per la tappatura provvisoria dopo il *tirage*, quantità minime di ossigeno penetrano, nel tempo, favorendo l'ulteriore evoluzione del vino.



Tappatura



Preparazione del *liqueur de dosage*

HABILLAGE

36



Come ultima tappa prima dell'uscita dalle cantine della Champagne, la bottiglia è sottoposta al confezionamento. L'*habillage* delle bottiglie di Champagne si compone di un capsulone che ricopre il tappo e la gabbietta metallica ed è ornato alla base da un collare. Sul corpo della bottiglia è apposta un'etichetta, accompagnata talvolta da una controetichetta recante le diciture di legge e le informazioni per i consumatori:

- la denominazione Champagne (in caratteri ben visibili),
- il contenuto in zucchero o dosaggio (brut, demi sec, sec ecc.),
- la marca,
- il titolo alcolometrico volumico (% vol.),
- il volume nominale (in l, cl o ml),

C H A M P A G N E
B R U T

Martin-Huguenot

Elaboré par Martin-Huguenot, Epernay, France.


La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. Contient des sulfites.

75 cl

RM 21111-01

12 % vol.



- il nome o la ragione sociale dell'elaboratore, il nome del comune ove ha sede e la dicitura "France" (oltre al nome del comune ove il vino è stato elaborato, se diverso dalla sede sociale),
- il numero di immatricolazione professionale rilasciato dal CIVC, preceduto dalle iniziali indicanti la categoria professionale dell'elaboratore (RM per *récoltant manipulant*, NM per *négociant manipulant*, CM per *coopérative de manipulation*, RC per *récoltant coopérateur*, SR per *société de récoltants*, ND per *négociant distributeur*, MA per *marque d'acheteur*),
- l'identificativo del lotto (dicitura apponibile direttamente sulla bottiglia),
- l'indicazione della presenza di allergeni (ad esempio: anidride solforosa, solfiti o biossido di zolfo),
- la dicitura "il consumo di alcol in gravidanza, anche a basse dosi, può avere gravi conseguenze per la salute del bambino" oppure il logo  (dicitura obbligatoria solo per alcuni mercati),
- il logo "Grüne Punkt" per gli elaboratori che abbiano firmato un contratto per il recupero degli imballaggi con una società autorizzata,
- eventualmente, l'annata oppure la particolarità della cuvée (*blanc de blancs*, *rosé*, *blanc de noirs* ecc.),
- informazioni in merito ai vitigni, alla data di *dégorgement*, alle caratteristiche sensoriali, agli accostamenti con i piatti ecc.

Affinamento e invecchiamento

Grazie alla composizione e al processo di elaborazione, i vini di Champagne presentano un'eccellente attitudine all'invecchiamento. Per un vino, l'invecchiamento è un processo continuo, che ha inizio nei tini, dopo la fermentazione alcolica e malolattica, per proseguire poi in bottiglia.

In vasca, l'invecchiamento è soprattutto quello dei vini di riserva conservati talora fino a dieci anni. La loro longevità è ancora maggiore se conservati a bassa temperatura, al riparo dall'ossigeno e a contatto con i lieviti fini della fermentazione.

In bottiglia, l'affinamento può avvenire secondo due modalità:

- a contatto con i lieviti, in bottiglie chiuse con una capsula o con un tappo in sughero (per le partite tappate in questo modo); questo tipo di affinamento ha luogo nelle cantine dell'elaboratore e si conclude con un *dégorgement* realizzato pochi mesi prima della commercializzazione;
- dopo *dégorgement* e *dosage*, con il tappo di sughero definitivo, per un invecchiamento che può aver luogo sia nella cantina dell'elaboratore ma anche presso il cliente.

Queste due tipologie di evoluzione conducono a vini dai profili aromatici molto diversi, che l'elaboratore potrà scegliere in funzione della tipicità che desidera infondere al suo vino.





CHAMPAGNE

DAL TERROIR AL VINO

GLOSSARIO

ACINELLATURA: Difetto di allegazione che determina il mancato sviluppo degli acini.

AIGNES (VINACCE): In Champagne, nome attribuito ai residui di spremitura (bucce, graspi, vinaccioli), detto anche *marc*.

AOC: *L'Appellation d'Origine Contrôlée* (o denominazione di origine controllata) identifica un prodotto che trae la sua autenticità e tipicità dalla sua provenienza geografica.

AROMI TERZIARI: Aromi del vino che si sviluppano dopo le fermentazioni, nel corso di affinamento e invecchiamento.

AUTOLISI: Autodistruzione delle cellule dei lieviti dopo la fermentazione in bottiglia.

BELEMNITE: Mollusco dell'era secondaria, il cui fossile è caratteristico dei calcari della Champagne.

BELON (VASCA DI ACCUMULO): In Champagne, vasca che riceve i mosti all'uscita dalla pressa.

CIVC: *Comité interprofessionnel du vin de Champagne*. Organismo semipubblico che gestisce e tutela gli interessi comuni di *vignerons* e *maisons* della Champagne.

COCCOLITE: Microorganismo marino. Il gesso è costituito per lo più di granuli di calcite provenienti dallo scheletro delle coccoliti.

COLATURA o CASCOLA: Perdita di fiori o acini e, conseguentemente di raccolto, legata a eccessi vegetativi o avversità climatiche.

COLLAGGIO: Procedimento di chiarifica di un vino per aggiunta di un adiuvante che precipita le particelle in sospensione verso il fondo della vasca.

CRITTOGAMICO: Una malattia crittogamica è causata da un parassita fungino, ad esempio oidio o peronospora.

CRU: In Champagne, un *cru* corrisponde a un comune viticolo.

CUVÉE: In Champagne, il termine ha due significati: **1.** designa i primi 2.050 litri di mosto ottenuto dalla spremitura di un *marc*, ossia di una partita di uve di 4.000 chilogrammi, oppure **2.** il risultato dell'assemblaggio.

DIATOMITE: Minerale costituito da silice polverizzata, utilizzato nella filtrazione dei vini.

ESTERE: Elemento chimico risultante dalla combinazione di un acido con un alcol. Gli esteri contribuiscono allo sviluppo degli aromi di un vino.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: Processo biochimico che, per azione dei lieviti, trasforma lo zucchero contenuto nel succo dell'uva in una quantità pressoché uguale di etanolo e anidride carbonica e in diversi altri composti (alcoli superiori ed esteri) che contribuiscono all'aroma e al gusto del vino.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Trasformazione di un biacido (l'acido malico) in un monoacido (l'acido lattico) sotto l'azione dei batteri lattici.

FORMATI: Serie di recipienti in vetro utilizzabili per lo Champagne: quarto (20 cl), mezza bottiglia (37,5 cl), bottiglia (75 cl), magnum (1,5 litri), jeroboam (3 litri), mathusalem (6 litri), salmanazar (9 litri), balthazar (12 litri), nabuchodonosor (15 litri).

FOTOSINTESI: Processo mediante il quale un vegetale dotato di clorofilla sintetizza materia organica sfruttando la luce del sole.

FOURRIÈRE (CAPEZZAGNA): Fascia di terra incolta ai margini dei filari, che deve essere obbligatoriamente inerbita.

GERMOGLIAMENTO: Momento in cui si schiudono le gemme di vite in primavera.

GOULOTTE (CANALE DI SGRONDA): Canalina che permette l'efflusso del mosto dalla pressa.

INOCULAZIONE: Aggiunta di mosto o vino contenente lieviti in coltura.

INVAIATURA: Colorazione degli acini durante la maturazione, che avviene in Champagne nel mese di agosto.

LIES (SEDIMENTO FECCIOSO): Deposito per lo più costituito da lieviti morti che si accumulano sul fondo delle vasche e nelle bottiglie durante la presa di spuma.

LIQUEUR D'EXPÉDITION (anche: LIQUEUR DE DOSAGE): Ottenuto miscelando vino Champagne e zucchero di canna, viene aggiunto dopo il *dégorgement*. L'apporto zuccherino determina la tipologia di vino (brut, sec, demi-sec ecc.).

LIQUEUR DE TIRAGE: Tradizionalmente a base di lieviti, zucchero e vino, viene aggiunto per ottenere la presa di spuma.

MAIE (PIATTO DI PRESSATURA): Fondo della pressa.

MARC: In Champagne, il termine ha due significati : 1. partita di 4.000 chilogrammi di uva da pressare, o capacità di un torchio tradizionale, oppure 2. residui della pressatura (bucce, graspi e vinaccioli).

MARZA: Tralcio di vite con una o più gemme innestato su altro vegetale, che dispone di un apparato radicale resistente alla fillossera (portainnesto).

MINERALITÀ: Definisce un complesso di aromi che richiamano certi minerali, quali ad esempio calcare, grès e tufo.

OIDIO: Malattia crittogamica della vite.

PERONOSPORA: Malattia crittogamica della vite.

PROFILO ORGANOLETTICO: Proprietà derivanti dalla composizione del vino e dalle interazioni tra i vari elementi rilevabili all'atto della degustazione (aspetto, aroma, gusto).

RÉSERVE INDIVIDUELLE: Provvedimento adottato in Champagne e gestito dal CIVC, che obbliga ogni viticoltore ad accantonare in una riserva le eventuali eccedenze di uve di ottima qualità. Questa riserva può essere svincolata, su decisione del CIVC, per compensare una vendemmia insoddisfacente. Il sistema della riserva presenta tre vantaggi: è innanzitutto una necessità per il viticoltore che deve affrontare le incognite del lavoro in vigneto, ma è anche uno strumento di modulazione economica delle deleterie oscillazioni tra sovrapproduzione e scarsità e contribuisce infine al miglioramento qualitativo dei vini in stock.

RETROUSSE (SGRETOLAMENTO): Operazione che consiste nell'aerare e rimestare le uve per facilitare l'estrazione dei succhi tra due cicli di spremitura. Viene eseguita manualmente nei torchi tradizionali o meccanicamente nelle presse orizzontali.

SELEZIONE CLONALE: Metodo di selezione messo a punto sulla base dell'analisi scientifica costante dell'evoluzione di migliaia di esemplari di vite, che permette di disporre di una collezione di vitigni sani e di qualità elevata.

SPOLLONATURA: Operazione manuale che consiste nell'eliminare le gemme non fruttifere.

TAILLE: 1. Potatura. Operazione manuale che consiste nell'accorciamento annuale dei tralci per equilibrare l'attività vegetativa della vite e migliorare la qualità delle uve. 2. I 500 litri di mosto successivi all'estrazione della *cuvée* durante la pressatura di un *marc*.

TAPPO A CORONA: Piccolo coperchio di metallo aggraffato sul collo della bottiglia e provvisto di una guarnizione che assicura la tenuta stagna a contatto con il vetro. Utilizzato nella tappatura provvisoria durante la presa di spuma e l'affinamento, come chiusura complementare oltre all'opercolo in plastica inserito nella boga, chiamato *bidule*.

VIGNERONS ET MAISONS



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

5, rue Henri-Martin - BP 135
51204 EPERNAY Cedex - France

Tél. + 33 (0)3 26 51 19 30 - Fax +33 (0)3 26 55 19 79
info@champagne.fr - www.champagne.fr